



Pastas de fruta dulcificadas con mantequilla

Fruchtgelees mit Butter

Pastas de fruta dulcificadas con mantequilla

Fruchtgelees mit Butter

PASTA DE FRUTA CON FRUTOS NEGROS

Puré de mora PONTHER	400g
Puré de grosella negra PONTHER	200g
Puré de arándano PONTHER	400g
Pectina amarilla	20g
Azúcar en polvo	100g
Glucosa	250g
Azúcar cristal	750g
Ácido tartárico	12g
Mantequilla	140g

Mezclar la pectina y el azúcar en polvo. Templar los 3 purés de fruta PONTHER e incorporar la mezcla de pectina y azúcar en polvo, a 40 °C, removiendo enérgicamente. Incorporar la glucosa y el azúcar cristal en varias veces. Cocer a 106 °C, incorporar el ácido tartárico y la mantequilla pomada fuera del fuego. Colar en cuadro de 34 × 34cm. Dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Recortar al tamaño deseado. Opcional: envolver parcialmente con azúcar o empaquetar como una golosina.

PASTA DE FRUTA DE ARÁNDANO NEGRO Y MARACUYÁ

Puré de arándano negro PONTHER	800g
Puré de maracuyá PONTHER	200g
Pectina amarilla	20g
Azúcar en polvo	100g
Glucosa	250g
Azúcar cristal	750g
Ácido tartárico	12g
Mantequilla	140g

Mezclar la pectina y el azúcar en polvo. Templar los 2 purés de fruta PONTHER e incorporar la mezcla de pectina y azúcar en polvo, a 40 °C, removiendo enérgicamente. Incorporar la glucosa y el azúcar cristal en varias veces. Cocer a 106 °C, incorporar el ácido tartárico y la mantequilla pomada fuera del fuego. Colar en cuadro de 34 × 34 cm. Recortar al tamaño deseado. Opcional: envolver parcialmente con azúcar o empaquetar como una golosina.

PRESENTACIÓN

Recortar al tamaño deseado. Opcional: envolver parcialmente con azúcar o empaquetar como una golosina.

FRUCHTGELEE MIT SCHWARZEN FRÜCHTEN

PONTHER Fruchtpüree Brombeere	400g
PONTHER Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere	200g
PONTHER Fruchtpüree Heidelbeere	400g
Gelbes Pektin	20g
Zucker	100g
Glukose	250g
Kristallzucker	750g
Weinstein	12g
Butter	140g

Pektin und Streuzucker mischen. Die 3 Fruchtpürees von PONTHER leicht erwärmen und die Pektin-Streuzucker-Mischung bei 40 °C unter kräftigem Rühren untermischen. Glukose und Kristallzucker allmählich unterrühren. Bei 106 °C garen, vom Herd nehmen und den Weinstein und die weiche Butter unterrühren. In einen Backrahmen von 34x34 cm füllen. Abkühlen lassen.

ANRICHTEN

In die gewünschte Größe schneiden. Option: Teilweise mit Zucker überziehen oder wie Süßigkeiten verpacken.

HEIDELBEERE-PASSIONSFRUCHT-GELEE

PONTHER Fruchtpüree Heidelbeere	800g
PONTHER Fruchtpüree Passionsfrucht	200g
Gelbes Pektin	20g
Zucker	100g
Glukose	250g
Kristallzucker	750g
Weinstein	12g
Butter	140g

Pektin und Streuzucker mischen. Die 2 Fruchtpürees von PONTHER leicht erwärmen und die Pektin-Streuzucker-Mischung bei 40 °C unter kräftigem Rühren untermischen. Glukose und Kristallzucker allmählich unterrühren. Bei 106 °C garen, vom Herd nehmen und den Weinstein und die weiche Butter unterrühren. In einen Backrahmen von 34x34 cm füllen.

ANRICHTEN

In die gewünschte Größe schneiden. Option: Teilweise mit Zucker überziehen oder wie Süßigkeiten verpacken.



Mora
Brombeere

Origin Serbia



Arándano Negro
Heidelbeere

Origin
Chili & Poland



Maracuyá
Passionsfrucht

Variety Flavicarpa
Origin Ecuador